

Sammanfattning av minnesanteckningar från Branschrådsmöte bröd 2008-02-01

Medverkande

Branschråd: Lennart Svahn (Stöpafors Kvarn)
Ingvar Pettersson & Gunnel (Stora Hällsta Kvarn & Lantbruk)
Åsa Kindlund (Bageriet Alfta)
Ann-Marie Hultberg (Solmarka bageri)

Eldrimner: Viktoria Oscarsson

Förhinder

Branschråd: Erik Olofsson (Rute Stenugnsbageri)
Kersti Jonsson (Kaxås Vedugnsbageri)

1. Rundan runt

Deltagarna presenterades sig för varandra. Varken Åsa eller Ingvar och Gunnel har tidigare haft möjlighet att delta i branschrådet.

2. Eldrimners situation i dag

Eldrimners finansiering (8 miljoner/år) t o m 2007 har kommit från Jordbruksdepartementet tillsammans med ett uppdrag. I oktober 2007 fick Eldrimner veta att pengar för fortsatt verksamhet skulle få sökas från Jordbruksverket. Eldrimner är "lovad" fem miljoner från landsbygdsprogrammet och tre miljoner från livsmedelsstrategin för 2008. Eldrimner passar samtidigt på att söka för ungefär samma budget för tre år på raken. Till ansökan måste Eldrimner sätta upp mål och planera verksamheten för alla tre år vilket innebär att det inte kommer att finnas riktigt lika stort utrymme för flexibilitet i verksamheten som tidigare. Då Eldrimner vill utvecklas behövs egentligen en utökad budget vilket innebär att Eldrimner måste söka pengar från flera håll, t e x näringsdepartementet och KK-stiftelsen. Sponsring och högre avgifter på seminarier (under förutsättning att deltagarna får möjlighet att söka pengar själv) kan också vara möjliga alternativ.

3. Förra året

Kalendarium 2007

- Mimesbrunnen, tema Smaklust 2007 (Östergötland, feb, 2d)
- Surdegsbakning steg 2 (Manfred, Järna, feb, 2d)
- HACCP (Per Nilsson, Östergötland, mars + april, 2×2d)
- Odlaren, mjölnaren och bagaren – förutsättningar för hantverksbröd (Manfred/Jörn, Västra Götaland, maj, 2d)
- Skorpornas värld (Jan Hedh, Rösta, maj, 2d)
- Smaklust (aug)
- Studieresa till Finland med inriktning på traditionellt surdegsbröd (Åbo-trakten, 5d)
- Seminarier för nystartare (Rösta, hösten, 27d)
- Bakning steg 1 (Manfred, Kaxås, nov, 5d)

4. Seminarier

Planerade seminarier 2008 för denna bransch

- Hantverksmenyer (Carina Brydning, framflyttad från jan)
- Sensorik för bröd (Paul le Mens, halvdag, videolänk, april?)
- Surdegsbakning steg 2 ×2 (Manfred, Järna/?, feb/april, 3d)
- Inspirationsdag i bakning (Jämtland, mars, 2d)
- Bakning steg 1 (Manfred, Jämtland, nov, 5d)
- Marknadsföring (ev. ×2, vår/höst, 1d)

Rådet kom med flera idéer på seminarier

- **Traditionell bakning.** Det kunde handla om att baka med jästring, att göra traditionellt bröd från olika regioner typ "halvtjockt" (rågsiktkakor och skrädmjölskakor) och tunnbröd. Dessa bröd bakades på jäst och vatten eller skummjolk och i norrland bakades det på kornmjöl.
- **HACCP** kan behövas
- Tips på en ny lärare var Konstantin Messmer.

Eldrimner planerar att ge seminarier i flera steg. Rådet fick se ett blad som visade ett förslag på detta.

5. Inspirationsdagar

Det planeras för inspirationsdagar i bakning under 2008. Eldrimner har redan ordnat sådana dagar inom ystning. Eftersom det är nytt inom denna bransch kommer inspirationsdagarna i år att testas i Jämtland, men framöver kan de komma att läggas på andra platser i landet. Målgruppen är personer som ännu inte är företagare.

6. Nystartarserien

Eldrimner ska redan under tidig vår satsa på att göra reklam för höstens nystartarserie. Det håller på att tas fram ett blad och rådet hjälper gärna till att sprida det. Bladet kan även skickas till lantbrukare och spridas genom LRF, Hushållningssällskapen och gymnasielinjer så som hotell- och restaurangprogram och bagerilinjer. Att ordna ett samlat boende skulle ge mer utbyte trodde rådet.

7. Studieresor

I höstas gjorde en brödresa till Finland som fokuserade på traditionell bakning med råg. Sedan tidigare branschråd finns ett förslag på en resa till Frankrike som skulle fokusera på Levain. En resa till Tyskland för att studera grövre bröd förslogs också.

8. Övriga aktiviteter

- **Mimesbrunnen.** Mimesbrunnen hålls i år i Skåne och temat är "Vad är mathantverk?". Här kommer alla branscher och delar av landet att mötas och planera.
- **Saerimner.** Årets tema är skönheten. Saerimner kommer i år att hållas på vardagar och målgruppen i första hand att vara företagare då Smaklust är mer för allmänheten istället. Därför ska det satsas mer på utrustning och förpackningar vilket rådet tyckte lät intressant. Rådet tipsade om Bakers i Lessebo, Ålö i Sundsvall, Packaging Arena i Sunne och Broby grafiska utbildningar. Rådets förslag till hantverksseminarium var skådebröd.
- **SM i Mathantverk.** Rådet diskuterade att det inte är så bra när juryordföranden känner igen produkterna trots att de är avidentifierade. Ett förslag på en ny klass togs

upp: traditionellt lokalt bröd. En fråga kring tävlingsreglerna gäller närproducerade råvaror. Vad gäller egentligen? Ett tips var att titta på reglerna för Bondens marknad. Inga tillsatser bör tillåtas, t ex inte askorbinsyra eller extra gluten. Egen surdeg och vildjäst bör räknas som extra hantverkssteg, om inte egen surdeg ska vara ett krav för att få tävla överhuvudtaget. Rådet kan tänka sig att läsa igenom reglerna inför SM.

- **Smaklust 2009 & Turnén.** Rådet tyckte att detta är jättebra och pratar gärna mer om Smaklust framöver. Det är viktigt att boka datum tidigt och att samordna med Bondens marknad då vissa län inte deltog pga detta.

9. Mathantverk

Diskussionen om mathantverk är viktigt och måste ständigt hållas levande. Rådet diskuterade två "linjer": dels vilka företag som ska få kallas mathantverksföretag och dels vad som ska tillåtas i SMs regler. Rådet kan tänka sig att vara rådgivande/avgörande för vad som är ett mathantverksföretag inför Smaklust 2009. Mathantverksföretag måste tillåtas växa och vara rationella tycker rådet. Erik Olofsson hade skickat in ett inlägg till denna diskussion där han efterfrågade ett system för att finna små bagerier i Sverige. Han menade att industrin idag felaktigt använder ord som "hembageri" och efterfrågar något som står för kvalitetsbröd motsvarande "artisan bakery" i England och i "boulangerie au levain" i Frankrike. Rådet tolkade detta som att en kvalitetsstämpel behövs och fastnade för ordet "Hantverksbröd" och tyckte att detta ord bör skyddas av Eldrimner. Rådet funderade på om ett regelverk behövs och vad som då ska ingå.

10. Rådgivningssatsningen "Från mathantverkare till mathantverkare"

Antalet frågor till telefonrådgivarna ökar hela tiden. Eldrimner har också startat upp rådgivningshörnor under sina turnéträffar vilket varit mycket uppskattad.

11. Övriga utvecklingsarbeten

- **Regelförenklning.** Livsmedelsverket ska ta fram ett underlag till regeringen för att minska företagens administrativa kostnader med minst 25 % fram till hösten 2010. Rådet tycker att det verkar vara stora skillnader i landet vad gäller kostnader. Det är diskutabelt att tillsynen är kommunal eftersom efterlevnaden och kostnaderna blir så olika. Djurskyddet har flyttats från kommunerna och det borde även göras så med livsmedel. Det kan bli olika mellan länderna i EU. Det är också irriterande att kommunerna fakturerar utan att genomfört kontroll.
- **Ansökan till Nordiska Ministerrådet.** På förra branschrådsmötet beslutades att söka pengar från NMR (Nordiska Ministerrådet) för ett projekt kring "surdegs i nordisk brödtradition". Eldrimner kontaktade Mat-Finland och Bageri Aurion i Danmark samt skrev en ansökan. Dessvärre blev inte projektet beviljat.
- **Mjölnarförening.** Rådet kom med en ny idé om att starta upp en mjölnarförening. Denna förening skulle bli kunna ordna seminarier. Rådet önskade att Eldrimner ska börja med att göra en sammanställning av kvarnar och att rådet sedan får tänka ut hur arbetet ska fortskrida.
- **Samverkan mellan mathantverkare.** Detta var en idé som kom fram på branschrådsmötet för bär/grönsaker mm. Idén rör produktutveckling i mindre företagsgrupper, branschvis eller branschöverskridande. Eldrimner funderar nu om sådana grupper kan startas upp på Særimner. Grupperna skulle sedan kunna fortsätta diskutera och träffas under året, som en studiecirkel. Rådet tror på denna idé och menade att informella forum är väldigt bra då det kan leda till korsbefrukning och vara positivt för de som jobbar mycket ensamma.
- **Handel och Logistik.** Det känns viktigt att sälja på Ica och Coop samtidigt som de tycker att det är administrativt problematiskt att sälja mathantverk. EDI hanteringen är

dyr och omständlig. När konsumenterna kommer att efterfråga mathantverk mer kommer butikerna att gå miste om mycket pengar tror rådet. Logistikproblemen kommer att se annorlunda ut i framtiden när oljan tar slut och mindre distributionscentraler måste byggas upp.

12. Böcker, branschriktlinjer & filmer

Brödboken "Bakverstan" har varit på gång länge nu och ska avslutas under detta år. Eldrimner håller också på med häften om Storytelling och Sensorik. Branchriktlinjer dvs en hygienguide för området har bröd har Eldrimner valt att vänta med eftersom riskerna inte är så stora inom detta område.

13. Hemsida & Nyhetsblad

Rådet tycker att hemsidan är bra och nyhetsbevakning är jätteintressant. Nyhetsbladet är också bra tyckte rådet, särskilt att det innehåller mycket bilder.

14. Branschrådet

Rådet tycker att en träff per år är bra. Det vore en bra idé att bjuda in en person till branschrådet.

15. Övriga frågor

Inget togs upp under denna punkt.

Skrivet av: Viktoria Oscarsson